Menú Orquídea (menú tipo buffet)

Precio: 155,00€

Salad bar

Mix de lechugas • tomate • cebolla roja • pimiento rojo y verde • pepino • mazorca de maíz • zanahoria • encurtidos • remolacha • palmito • espárragos blancos.

Salsas

Mahonesa • alioli • vinagreta de mango • mojos canarios • salsa pesto • mostaza • tártara • salsa rosa.

Aperitivos fríos

Copa cóctel de bogavante.

Ensalada de queso de cabra con frutos rojos.

Carpaccio de solomillo con parmesano, champiñones y rúcula.

Foie, ruibarbo y pan de especias.

Ensalada de pollo de caserío con vinagreta de alcaparrones.

Ensalada Capresse.

Steak tartar.

Tartar de salmón.

Selección de embutidos ibéricos y quesos con D.O.

Selección de crustáceos y bivalvos.

Aperitivos calientes

Corona de lubina con salsa azafrán.

Bacalao confitado con salsa de cigala.

Confit de pato a la naranja.

Pollo de caserío al champán.

Guarniciones

Papas Lionesas • verduras de temporada • arroz Basmati.

Estación italiana

Hotel Bahía del Duque

Antipasto mixto italiano (embutidos, encurtidos caseros, quesos).
Focaccia Siciliana de nuestra Trattoria (berenjenas, tomate y anchoas).
Rigatoni con boletus, parmesano y trufa negra.
Risotto de guanciale, pecorino y foie.

Estación española

Barra de montaditos (5 tipos).
Paella con pescado y marisco.
Salteado de solomillo al Jeréz.

Estación francesa

Selección de quesos franceses y patés.
Selecciones de quiches.
Chateaubriand bearnesa.

Panes

Surtido de panes y aceites con D.O.

Postres

Dulces y mousses de nuestro obrador • surtido de tartas al corte • helados y topping • flambeados de plátanos con fresas • selección de láminas de frutas.

Bodega

Vino blanco: Vega de la Reina D.O. Rueda.
Vino tinto: Viña Salceda Crianza D.O.C. Rioja.
Cava Brut Nature.
Café y mignardises.